

La culture des algues rouges au profit des villages côtiers du Sénégal



1998-11-13

Raymond Laprée

[Légende : Algues marines.]

Un projet visant à aider les collectivités riveraines du Sénégal à faire la récolte des algues rouges promet d'augmenter les niveaux de revenus tout en favorisant la régénération des sols de la région, a affirmé [Abdourahmane Tamba](#) lors d'un colloque sur les produits naturels tenu au cours de l'année à Ottawa. Ce colloque d'une semaine a été organisé par le Centre de recherches pour le développement international (CRDI) et l'[Université du Québec à Chicoutimi](#), avec la collaboration de chercheurs de l'Université Carleton et de l'Université d'Ottawa.

Dans les années 1970, le mode de vie des Sérères, principal groupe ethnique de Petite Côte au Sénégal, qui vivent d'agriculture et de pêche, a été profondément bouleversé par des perturbations climatiques et démographiques. Les stocks de poissons le long des côtes ont commencé à diminuer, entraînant des problèmes pour toute la population riveraine dont la subsistance dépend des produits de la mer lorsque les saisons sèches rendent impossible toute forme d'agriculture.

Les algues allochtones

Au Sénégal, les trois principaux vents qui soufflent sur la côte — l'alizé, la mousson et l'harmattan — agitent les courants qui oxygènent l'eau de mer et amènent des nutriments à la surface, créant ainsi une nourricerie d'algues. Grâce au financement du CRDI, Tamba et ses collègues ont monté un laboratoire de recherche naturelle à Ngaparou, au Sénégal, en vue d'y récolter des algues pouvant être mises en marché. Plutôt que de surexploiter les stocks d'algues stationnaires, les chercheurs ont décidé de cultiver une variété d'algues allochtones appelées *Hypnea musciformis*. Munie d'un crochet, cette algue peut se fixer sur un hôte naturel comme les gorgones, ces coraux en forme d'éventail qui vivent sur des fonds rocheux et peu profonds près de la côte. Les riverains simulent la présence des gorgones en attachant des filets de nylon de 15 cm à des cordages qui s'étendent à 10 m sous la surface de l'eau.

Après s'être fixées aux cordages submergés, les algues se développent à un rythme effarant : leur poids peut quadrupler, voire quintupler, pendant le premier mois et il aura même décuplé à la fin du mois suivant, au moment de la récolte. Les coraux de simulation produisent des algues presque

pures, pratiquement exemptes de sources de contamination comme le sable ou d'autres plantes aquatiques, moins désirables. Le grand défi, déclare Tamba, *consiste à capturer le plus grand nombre possible d'algues rouges dérivantes à l'époque de reproduction optimale.*

Les carraghénanes

Selon Tamba, l'algue rouge est surtout recherchée pour ses colloïdes, les carraghénanes, agents épaississants, stabilisants et gélifiants. Les carraghénanes sont utilisés dans une foule de produits : textiles, cosmétiques, antiacides et autres médicaments, encres d'imprimerie et aliments tels que sauces, sirops, crèmes glacées et autres produits laitiers.

La culture des algues est une importante source de revenus pour la population riveraine. Les gens qui vivent dans la région où se déroule le projet pilote gagnent déjà environ 120 \$ CAN par mois grâce à la vente d'algues rouges non transformées et Tamba prévoit que ces revenus augmenteront avec la mise en marché de carraghénanes semi-raffinés. Même si une poignée de grandes sociétés dominant 85 % du marché mondial des carraghénanes, il existe un créneau qui permettrait d'en écouler environ 1 200 tonnes par année, soit grosso modo 10 % du volume mondial actuel.

Le compost d'algues

Qui plus est, des études menées sur des fermes côtières révèlent que le compost d'algues augmente le rendement des cultures et améliore tant en quantité qu'en qualité les aliments pour animaux. Ainsi, les pousses de sorgho enrichi de compost ont plus de saveur que les graminées non traitées. Le compost peut aussi être mélangé à des copeaux de bois pour servir à des projets de reboisement, souligne Tamba.

Raymond Laprée est un rédacteur basé à Aylmer (Québec). [Photo : A. Tamba] Code: Franco_99

Renseignements :

Abdourahmane Tamba, directeur de recherche, SOS Environnement, BP 1008 Dakar, Sénégal; tél./télec. : (221) 835-66-69.

Papa Ibra Samb, chargé de recherches associé, Université Cheikh Anta Diop, Dakar, Sénégal.

Moustapha Ndiaye, chargé de recherches associé, Lycée technique Maurice Delafosse Dakar, Sénégal.

Thierry Chopin, Centre for Coastal Studies and Aquaculture, Département de biologie, Université du Nouveau-Brunswick, BP 5050, Saint John (Nouveau-Brunswick), Canada E2L 4L5; tél. : (506) 648-5507; télec. : (506) 648-5650; courriel : tchopin@unbsj.ca

G. J. Sharp, Pêches et Océans Canada, 1707, rue Lower Water, BP 550, Halifax (Nouvelle-Écosse), Canada B3J 2S7 tél. : (902) 426-6042

Des liens à explorer...

CRDI Explore, Avril 1995: [Les Technologies Vertes](#).

[La production d'huiles essentielles en Afrique occidentale](#), par Honoré Blao.

[La transformation de déchets de caoutchouc en produits pour la peinture](#), par Keane Shore.

[L'utilisation maximale de l'olive ou comment transformer un problème écologique en débouché économique](#), par Raymond Laprée.

[The Sweet Smell of Success](#) (en anglais).

[Valorisation de la biomasse végétale par les produits naturels](#).